

La communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau recrute :

**Agent de restauration et/ou de service et d'entretien (F/H)
Cély-En-Bière**

Recrutement par voie contractuelle

Emploi Saisonnier

La communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau compte 70 000 habitants, répartis sur 26 communes. Elle est située au cœur du prestigieux massif forestier de Fontainebleau et dotée d'un patrimoine historique et environnemental réputé mondialement, le tout à 40 minutes de Paris.

L'agglomération cherche un(e) nouveau(elle) Agent de restauration et d'entretien pour l'accueil de loisirs situé à Cély.

Vous disposez d'une ou de plusieurs expériences réussies en collectivités territoriales sur un poste similaire, vous êtes le(la) bienvenu(e) à déposer votre candidature.

MISSIONS

Sous l'autorité de la directrice de l'accueil collectif à caractère éducatif de mineur, l'agent de restauration et d'entretien sera chargé(e) des missions suivantes :

A. restauration

- Réceptionner, distribuer, servir à table les repas, en liaison froide.
- Compter et contrôler les repas : contacter immédiatement et directement le fournisseur en cas d'écart entre les quantités commandées et livrées ou en cas de problèmes qualitatifs (fruits abîmés par exemple).
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé de températures, repas témoins...).
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (découpe, mise en conditionnement...).
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire.
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

B. entretien

- Nettoyer et entretenir les locaux et le matériel dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Appliquer et effectuer les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire (visas des opérations de nettoyage notamment).

C. missions complémentaires

- Adopter une attitude d'accompagnement et d'encouragement à la prise de nourriture auprès des convives pendant le temps du repas.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable.
- Entretenir occasionnellement les locaux autres que de restauration à l'usage de la communauté d'agglomération.

COMPÉTENCES

Savoir-faire

- Savoir accomplir le service de restauration collective
- Savoir réaliser l'entretien d'un local de restauration
- Savoir utiliser en sécurité les matériels liés aux missions du service
- Savoir utiliser en sécurité les produits utiles à la réalisation du service
- Avoir la capacité physique nécessaire au nettoyage et à l'entretien
- Savoir gérer les relations avec les usagers
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Savoir-être

- Être doté d'un très bon esprit d'équipe et avoir des qualités relationnelles avérées
- Savoir rendre compte
- Être adaptable et polyvalent
- Avoir le sens du service public et du devoir de réserve
- Avoir le sens de la discrétion et de la confidentialité

CONNAISSANCES

- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité
- Denrées et allergies alimentaires
- Techniques de service en salle
- Gestes de premiers secours
- Techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les enfants
- Notions sur la qualité nutritionnelle
- Techniques culinaires de base : cuisson, assemblages, découpe

PROFIL

- Cadres d'emplois : Catégorie C- Filière technique

CONDITIONS D'EXERCICE

- Affectation : Accueil de Loisirs - **Cély**
- Autonomie au quotidien dans l'organisation du travail
- Station debout de manière prolongée
- Expositions fréquentes à la chaleur ou au froid
- Manutention du matériel (charges modérées)
- Exposition au bruit : nuisances sonores générées par les enfants
- Manipulation de produits d'entretien toxiques
- Temps de travail : 26 heures hebdomadaire (hors vendredi) pendant les vacances scolaires (sauf la dernière semaine d'août 32,5heures hebdomadaire)

Prises de poste souhaitées :

- du 7 au 31 juillet 2025: agent de restauration

- du 4 au 25 août 2025 : agent de service et entretien

Les candidatures (CV + lettre de motivation) sont à adresser uniquement par mail à recrutement@pays-fontainebleau.fr, à l'attention de Monsieur le Président de la communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau.